

データ&トピックス (外食業界・消費者動向)

日経MJ／5月25日

☆外食・小売と野菜農家橋渡し
／生鮮卸デリカフーズ
の支援事業を本格展開(ファームトゥウエルネス倶楽部)。
農家や外食・中食・小売を集めた会員組織を設け、生産者に小売側の要望を仲介する。国産野菜の市場開拓を推進。会費は個人が年間1万円、法人で10万円など。初年度会員数を1000前後に設定。生産者が作った野菜の栄養などを数値にする分析システム「デリカスコア」の活用なども盛り込む。

日経MJ／5月15日

☆精養軒、8年ぶり出店
老舗洋食店の精養軒が8年ぶりに新店を出店。不採算店の整理が一巡したため、これまで手薄だった地域を中心に店舗網の拡大へ。店名「ROYALBLU E 精養軒」、店舗面積165㎡・85席。メニューはオムライス、カレー、ハヤシライスの洋食が中心。客単価はランチが1500～1600円、ディナーはワインなどを提供して2500～3000円を想定。日曜・祝日休み。

日経MJ／5月27日

☆朝食・持ち帰りに注力。開店早め、物販品目2倍に／ピエトロ
朝食需要を取り込むため営業時間を3時間早めて午前8時から営業、午前11時までは持ち帰り専門店として人件費を抑制。200円台のパンなどを中心に、

日経MJ／5月13日

☆価格・立地で明暗／外食産業調査
2008年度の外食産業は、ガソリン高や小麦などの原材料高、後半の景気悪化などの影響を大きく受けた。ここで外食産業の明暗を分けたのは、価格戦略の巧拙と立地特性であった。単純

な安値販売にとどまらないプラスアルファの価値を消費者に訴求できなければ不況克服の糸口は見出せない。明々幅広い客層の掘り起こしに成功した「王将フード」、高級バーガー導入の「マクドナルド」… 暗々高級業態で客足遠のく「WDI」「ワグナー」「ブルー、ロードサイド」が足かせの「ロイヤルホスト」…。ただし、明るい業態も客足の伸びは鈍化していて、次の一手次第では先行きは不透明である。

1 ちゃんとした鮭屋は「通」ぶる客を軽蔑する

(よく鮭屋で、飯のことをシャリと言ったり、生姜のことをガリと言ったりする客がいますが、やつぱりああいいうほうが「通」なんでしょうか…)

いや、客がそういうことば

を使って通ぶるのを喜ぶような鮭屋だったら駄目だね。ちやんとした鮭屋だったら、客がそんなことを言ったらかえって軽蔑されちゃう。

だからね、鮭屋へ行つたときはシャリだなんて言わないで普通に「ゴハン」と言えばいいんですよ。トロぐらいはいま、どこでもそう言うんで

しょうから「中トロください」と言えはいいけれども、ぼくらの時はトロのところなんかも、

「お茶をください」と言えば、鮭屋のほうでちやんとしてくれる。だけど、いま、みんなそういうことを言うね。鮭屋に限らず、万事にそういう知ったかぶりが多い。

「少し脂のところを…」と、こういうふうに言ったものだ。飯のことをシャリとか、箸のことをオテモトとか、醤油のことをムラサキとか、あるいはお茶のことをアガリとか、そういうことを言われたら、昔の本当の鮭屋だったら、いやな顔をしたものです。それは鮭屋仲間の隠語なんだからね。お客が使うことはない。普通に、

鮭屋に行つていやな顔をされるというのは、握った鮭の前に置いたまま長々とビールか何かを飲みながらしゃべって、まあ、重役の悪口を言ったりなんかしているやつね。元来、鮭というのは家へみやげに持つて帰ることも出来るほどのものだし、ちよっと置いといたほうがいいという人もいるわけだから、それほどあわてて食べなくてもいいけどね。

(新潮文庫より)

ゲルメ誌の次号特集紹介

▽dancyu (プレジデント社) 8月号／7月6日発売
特集1／麻婆豆腐
本格麻婆豆腐の名店と「おかず麻婆豆腐」レシピ。
特集2／焼肉&バーベキュー
シェフに教わるホットプレート焼肉
▽あまから手帖 (クリエイティブ西社) 7月号／6月23日発売
特集1／愛すべき洋食
ハンバーグ、ビーフカツ、コロッケ…
特集2／麺の力

夏に食べたい麺情報満載
▽Richer (京阪神エルマガ社) 8月号／7月4日発売
特集／食べる、買う、育てる、おいしい野菜
まるごと野菜特集です。今では野菜にこだわるのがレストランの常識になっていたり、家庭でも食の偽装問題が事件になってから、野菜の産地や生産者をよく見て選ぶ人が多くなったような気がします。そして貸し農園やベランダ菜園も驚くほど人気があります。

土用の丑の日 鰻は日本酒で

2009年7月 No.54
発行 : 株式会社 コヤマカンパニー
〒569-0803
高槻市高槻町19番7号
tel : 0120-21-0852
fax : 072-683-0087
mail : web@koyama2525.co.jp

7月是一年でいちばん鰻の消費量が多い月です。夏バテ防止のために鰻を食べるという習慣が定着したのは、江戸時代中後期になってからで、売り上げ不振に悩んだ鰻屋さんから相談を受けた平賀源内が「今日は土用の丑の日」と書いた張り紙を出して宣伝し繁盛したそうです。
丑の日に「う」の付く物(うどん、うり、うめぼしなど)を食べると体に良いとの言い伝えがあり、「うなぎ」が合致したと考えられますが、夏バテしやすいこの時期に、栄養価の高い鰻を食べて養生しようという提案はなかなかのアイデアです。
鰻の栄養価が高いことは万葉集の時代にはすでに知られていました。万葉集では大伴家持が次のように詠んでおり、当時、鰻はもっぱら薬として食されていたとまで言われています。

石麻呂に吾物申す夏やせによしというものぞ牟奈伎(むなぎ)とり食せ
鰻が今のようにおいしくいただけるようになったのは江戸時代のことです。鰻を開いて竹串に差し、甘辛いタレを付けて焼くという調理法、「蒲焼き」が生まれたからです。
鰻の蒲焼きはこつてりしていて、濃厚な味わいですから、お酒はコクのある日本酒を合わせましょう。料理に負けることなく、おいしさを増してくれます。このタイプの日本酒は、燗をすると味わいが膨らみ、さらにおいしく飲めます。上燗かぬる燗で味わってみてください。
真夏に涼しい部屋で、熱々の鰻を燗酒で楽しむなんて、昔の人にとっても最高の贅沢ですね。ところで、土用とは季節の終

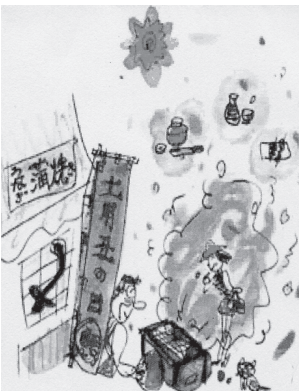
わりの18日間をさし、春夏秋冬それぞれにあります。丑の日は12日に1回ずつありますから、夏以外にも土用の丑の日はあるのです。一年を通じて土用の丑の日に鰻を日本酒で楽しんでみてはいかがでしょう。(なにしろ、鰻がいちばんおいしくなるのは冬なのですから。)
なお、今夏の土用の丑の日は7月19日と31日です。
鰻に合うおすすめ酒
日置桜 強力 純米吟醸
神亀 ひこ孫 純米
菊姫 山廃純米
黒ビール

今夏の土用の丑の日は7月19日と31日

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN



畑中農園で田植え



食用米の「ひのひかり」も

とかいなか創生特区の高槻市原地区でさる6月14日、田植えが行われました。どぶろくの原料となる酒米「山田錦」とは別に、原地区のブランド米として売られる食用米「ひのひかり」の田植も行われました。(写真)
普通米の「ひのひかり」は、昨年まで酒米「五百万石」が植えられた7・5アールの田に植えられました。
とかいなか創生特区を担う畑中農園(畑中喜代司代表)では、今年はひのひかり田を酒米田とともにケアしつつ、草取りと稲刈りでは幅広く市民の参加を呼びかけることにしています。
お問い合わせはTEL072・687・3268、畑中農園へ。

従業員教育の一つのヒント(5)

人間関係を円滑にするための第一は
相手の立場に立ち、相手を理解すること

米国の人間関係 表面的な結果だけを見て人を責めてはいけません。まず、その理由を探し出し、その上で、それを理解する努力をしなければなりません。

どんな理由にせよ、人を責めれば、間違いなくヤル気を失います。上司が部下を扱うときや、親が子に接するときなど、この考えは絶対的に必要なことです。それがないと、部下や子供は間違いなく反抗的になり、協力しなくなりま

決つて思つてはいないものです。

仮に、誰の目から見ても間違つていてと思われることでも、その人の行動、発言には、接するようになります。あなたの態度が連綿と伝えられていくのです。

そう考えれば、今、声を荒

げたい気持ちを堪え、笑顔で部下に接することが出来るはず

実際相手の立場になつて考えることは大変難しいことだと思ひます。しかし、部下がヤル気を失うと、会社全体の損失になると思へば、少しでも相手の立場になつて物ごとを考えなければならぬと痛切に感じます。

(S・J)

連載

ワインでルネッサンス！

5



▷グロ・ノワリアン3兄弟

ーラトゥールとか書いてあるけど、シャトーって何？

●ピノくん 良い質問だね。昔は大きなお城に住んでいるお金持ちの人たちが、広大な土地に人を雇つて葡萄を作り、ワインを造つていたので、そのお城の名前が付いたんだよ。

●シュペちゃん ボルドーのシャトーってどれぐらいあるの？

●ピノくん 有名なメドックの格付で1級から5級まで61シャトー、その他、正式な格付けとして247シャトーが認定されているんだよ。

●シュペちゃん そんなにあるの？すごい数だね。

●ネロくん ボルドーではどんな葡萄でワインを造ってるの？

●ピノくん ボルドーでは、赤はカベルネソーヴィニオン・メ

ルロー・カベルネフランなど、白はセミヨン・ソーヴィニオンブランなどをブレンドするのが特徴なんだ。

●ネロくん へえ、そっか。じゃあ、ブルゴーニュではどんな格付がされているの？

●ピノくん ボルドーとはまったく逆で、畑に格付けがされていて、その場所に何人かのドメーヌ(栽培から醸造、瓶詰めまでをする人)がワインを造っているんだ。ブルゴーニュでドメーヌは約2万人いるんだ。今では有名な畑になると、東京の土地代並みで取り引きされているそうだよ。

●ネロくん それはビックリだね。

●シュペちゃん じゃあ、ブルゴーニュのワインはどんな葡萄を使っているの？

●ピノくん 赤はピノ・ノワール、白はシャルドネを主として単一品種から造られているんだよ。あとは、日本でも有名なボジョレーはガメ種で造られているだよ。今日はここまで！au revoir ☆

●今月のおすすめワイン



ティレルズ・オールドワイナリー・シャルドネ(オーストラリア)

ティレルズお得意のシャルドネからリッチな味わいのワインです。

750ml 参考価格上代1600円のところ1350円



ダナエ・フランギナー・ヴェネヴェターノ

爽やかで、伸びのある酸味が特徴のワインです。

750ml 参考価格上代1800円のところ1260円

世界に冠たる日本酒

その四十八●今、もつと純米酒

いにしえの昔、米づくりとともに生まれ、日本の豊かな自然と人間の英知が2000年にもわたって育んできた日本酒は、単なる飲料という枠を越え、人々の生活の中でその繋がりを深めるために愛され、また祭りや儀式といった文化の中でも重要な役割を担ってきました。多くの日本人にとつて、日本酒は生活に身近なものであり、並行複発酵という、世界にも他に類を見ない特異な醗酵メカニズムを持ち、多湿なモンスーン気候帯ならではの特徴ある、世界に誇るべきわが国の文化の粋とも言えるものであります。

醸造酒としての国際的な見地から当然のことであり、文化や理念にかかわる問題として、日本酒のアイデンティティーの確立を急がなければならぬことなのです。

添加の純米酒は、米の良さを十分に活かしたものであり、味に力強さがあり、まったりとした、アルコール添加では決つて得られない味のふくらみがあります。

日本酒の最大の特性は、冷やして飲む、常温で飲む、燗で飲む、その時の気温や場所、料理と一緒に飲む相手によつて、好きな温度でおいしく飲むことが出来る、こんなに優雅で多様さを持ち合わせた飲み物は他にありません。

とは、時が経つにつれて次第

劣悪酒が酒離れの元凶
国酒として矜持と志を

世界一飛びぬけて高価な原料価格の問題、酒税の問題、清酒と合成酒の問題など、消費者にとつて分かり難く、重い負担をかけていることなどが課題として挙げられます。他のアルコール飲料との競争力にも弱い体質を持っています。しかし、コストの低減のため、

日本酒の最大の特長は、冷やして飲む、常温で飲む、燗で飲む、その時の気温や場所、料理と一緒に飲む相手によつて、好きな温度でおいしく飲むことが出来る、こんなに優雅で多様さを持ち合わせた飲み物は他にありません。

日本酒の最大の特長は、冷やして飲む、常温で飲む、燗で飲む、その時の気温や場所、料理と一緒に飲む相手によつて、好きな温度でおいしく飲むことが出来る、こんなに優雅で多様さを持ち合わせた飲み物は他にありません。

日本酒の最大の特長は、冷やして飲む、常温で飲む、燗で飲む、その時の気温や場所、料理と一緒に飲む相手によつて、好きな温度でおいしく飲むことが出来る、こんなに優雅で多様さを持ち合わせた飲み物は他にありません。

日本酒は、水稲農耕に端を発し、お米を原料として、自然発生的に造り始められ、原始的な方法から麴の伝承により醸造法が普及し、段仕込み、諸白、寒造り、火入れ法や堅型精米機、酵母の開発とめざましい技術革新が行われてきました。これはすべてお米を原料としたもので、原材料表示で言えば、米・米麴、それに地域の個性豊かな「水」を使ったもので、今の表現で言えば純米酒でありました。アルコール添加やその他の副原